

COMMISSIONE MENSA A.S. 2023/2024			Presenze 20-3-24
IC CERVI			
Docente	ROMEO	MARIA CHIARA	x
Docente	ROMEO	SIMONA	x
Consiglio Ist.	CELLURA	GIOVANNI	
Genitore primaria	PAPPALARDO	ELISA	x
Genitore infanzia	FRIGO	ELGA	x
Ic DA VINCI			
Docente	De Blasio	Francesca	
Docente	Tombolan	Lorenza	x
Consiglio Ist.	Pollini	Monica	x
Genitore primaria	Saccinto	Cristina	
Genitore infanzia	Scordo	Stefania	
IC PACE			
Docente	ALBUZZI	LISA	x
Docente	LAPORTA	DANIELA	
Consiglio Ist.	ABBACO	ROSARIO VALERIO	x
Genitore primaria	PRIVITELLI	NUNZIA	X
Genitore infanzia	MACCHIA	ANTONELLA	X
NIDI			
Genitore Millec	INGLIMA	ILARIA	
Genitore Fantas	CINELLI	ELENA	
Educatore	MACIS	SILVIA	
CONSIGLIERI			
Maggioranza	Castiglia	Antonio	x
Minoranza	Stramazzo	Giuliano Elio	X
SODEXO			
Capo Area	Pallavicini	Augusto	x
Direttore	Cairolì	Andrea	x
Resp. Progetti Ed.Alim.	Liuzza	Simona	x
Dietista	Fernabach	Sara	x
Comune di Limbiate			
Referente Ufficio Scuola	Cafagna	Sara	x
Tecnologo	Garavello	Emanuele	x

Macchia: ripropone la questione relativa all'acqua nelle scuole e la richiesta di erogatori nonché la gestione e la diffusione delle analisi dell'acqua al punto di spillatura fornita da Sodexo
 Cafagna: la proposta avanzata dalla Commissione mensa è stata sottoposta all'Amministrazione.
 Nel contempo, a sostegno delle spiegazioni del tecnologo Garavello, espone nella riunione precedente, e delle rassicurazioni avanzate da Sodexo, si è provveduto a fornire alla Commissione Mensa l'esito delle analisi prodotte da Sodexo.

Si sensibilizza la Commissione, con il coordinamento del Presidente, a valutare il mezzo e la forma migliore per diffondere tra i genitori gli esiti degli esami chimico-fisici, possibilmente con una comunicazione chiara e condivisa con il servizio, uniforme per tutte le scuole.

Pappalardo chiede a Sodexo di fornire gli esiti delle analisi sull'acqua relativi alle scuole mancanti.

Privitelli chiede spiegazioni in merito alla segnalazione ricevuta da un genitore rispetto a cattivo odore dell'acqua/ brocche riscontrato in mensa sul plesso Rodari.

Cafagna: riporta il riscontro in merito a seguito del confronto con le insegnanti presenti in mensa le quali comunicano che hanno personalmente verificato i bicchieri dei bambini non riscontrando alcuna presenza di corpi estranei.

Per quanto riguarda invece l'odore/sapore segnalato, l'insegnante, che ha provveduto a inoltrare segnalazione ufficiale, ci ha tenuto a precisare che questo è stato riscontrato non su tutta l'acqua servita ma solo su una singola brocca utilizzata.

Sodexo ha provveduto a eliminare e sostituire la brocca in questione e tutte le altre presenti.

Macchia: riporta la richiesta di più frutta a merenda e meno merende confezionate da parte del plesso Arcobaleno.

Abbaco riferisce che il Consiglio di istituto di via Pace non è allineato alla richiesta del plesso Arcobaleno ma anzi richiede merende più appetibili e meno frutta in quanto quest'ultima non rispecchia i gusti dei bambini. I bambini che rifiutano la frutta non hanno possibilità di altra merenda. Si chiede la possibilità di fornire la merenda da casa.

Diverse Insegnanti non condividono questa scelta.

Cafagna analizza la distribuzione delle merende nel menù estivo proposto. Si evince un equilibrio tra le giornate in cui si serve frutta al mattino e merenda al post scuola e viceversa.

Si conclude che la frutta è alternata alle merende in maniera adeguata al fine di soddisfare entrambe le richieste- tre giorni frutta + due merende alternate nella settimana

Pollini e Tombolan chiedono di ampliare la varietà di frutta con il kiwi.

Alla materna non si riscontrano difficoltà in quanto la frutta viene sbucciata dalle insegnanti, per la primaria si propone l'utilizzo del cucchiaino.

Si prevedono dei giorni test in cui si proporrà il kiwi.

Macchia espone la perplessità degli affettati in menù. Si verifica che nel menù estivo sono proposti solo una volta a settimana.

Si segnala che il prosciutto cotto non sembra gradito dai bambini ma Sodexo conferma di non aver cambiato fornitore e che trattasi di prosciutto alta qualità a rispetto del capitolato.

Macchia riporta problematiche legate al gradimento del menù vegetariano, in particolare delle polpette di quinoa. Si chiede a Sodexo di provvedere a una proposta diversa.

Privitelli riporta problematiche legate alla temperatura dei piatti della dieta per celiaci riscontrati a seguito del trasferimento del centro cottura.

Si chiede a Cairoli di verificare le procedure al fine di arginare il problema.

Si segnala una carenza generale nelle quantità di condimento, situazione confermata dal tecnologo. Sodexo provvederà a verificare.

Analisi dei menù:

Albuzzi propone di sostituire il formaggio nel pasto completo, con la mozzarella intera più gradita ai bambini invece di servirla in mezza porzione con la pizza.

Proposta non accettata dal resto della Commissione.

La Commissione propone di servire i finocchi solo crudi perché le forme di cottura sperimentate

non sono gradite. - proposta accettata.

La proposta peperoni e melanzane potrebbero non piacere si chiede di sostituire con cetrioli. Liuzza consiglia di tenere almeno una volta la proposta peperoni e melanzane in quanto è importante proporre novità e sapori diversi ai bambini.

Segnalazione di insalata amara da parte di Pappalardo – si richiede di servire solo insalata Iceberg normalmente più dolce

Tombolan richiede di rivedere la preparazione del pesce gratinato lasciandolo più umido.

Si richiede la possibilità di introdurre il gelayto nel menù estivo.

Per problemi tecnici su alcuni plessi si servirà il gelato a rotazione come organizzato con la torta fatta in casa.

Si richiede un ulteriore giro di torta fatta in casa molto gradita ai bambini.

Il menù estivo entrerà in vigore a partire dal giorno 8 Aprile.

Macchia fa notare che il menù di Pasqua presenta formaggio sia sugli spinaci che sulla pasta. Il tecnologo rassicura che all'interno di un menù speciale lo "sgarro" è accettabile.

Si riportano ancora problematiche sulla pasta in bianco. Si chiede a Sodexo di rivedere la procedura di preparazione.

Mentre si propone di inserire la pasta integrale quando il contorno è pomodoro e olive o pomodoro e melanzane.

Pappalardo chiede se il corso di ristorazione scolastica proposto da Ats, può essere divulgato a tutti. Cafagna spiega che la comunicazione ricevuta da Ats riporta un corso informativo sulla ristorazione scolastica indirizzato a genitori, insegnanti, dirigenti scolastici, referenti comunali e personale delle ditte di ristorazione presenti sul territorio. Si attende conferma da parte della Ats sulla possibilità di estensione anche ai genitori non facenti parte della Commissione Mensa.

Cairolì comunica che la Colazione a scuola parte dopo Pasqua con le elementari Cervi, a giugno con le scuole dell'infanzia. Si propone la torta, la frutta, cioccolata, latte in brik, tè caldo, pane e nutella.

Liuzza descrive ed espone i risultati del progetto Educazione alimentare svolto a scuola con i bambini. Quest'anno si sono introdotte novità: progetto per bambini di 5 anni (sculture di frutta e verdura). Per quanto riguarda la primaria, quest'anno si è proposto un laboratorio di cucina dove si è realizzata una macedonia di frutta (classi prime); nelle classi quinte si approfondisce l'alimentazione di una civiltà (quest'anno ricetta risalente al terzo secolo d.C.); per le classi terze, oltre al corso su frutta e verdura, un progetto sugli scarti alimentari (pesarli a fine pasto), quest'anno verrà pesato solo il contorno per incentivarne il consumo (inizia il 18 e finisce il 27 c.m.); per le classi quarte, oltre al corso su frutta e verdura, si propone la "commissione mensa kids".